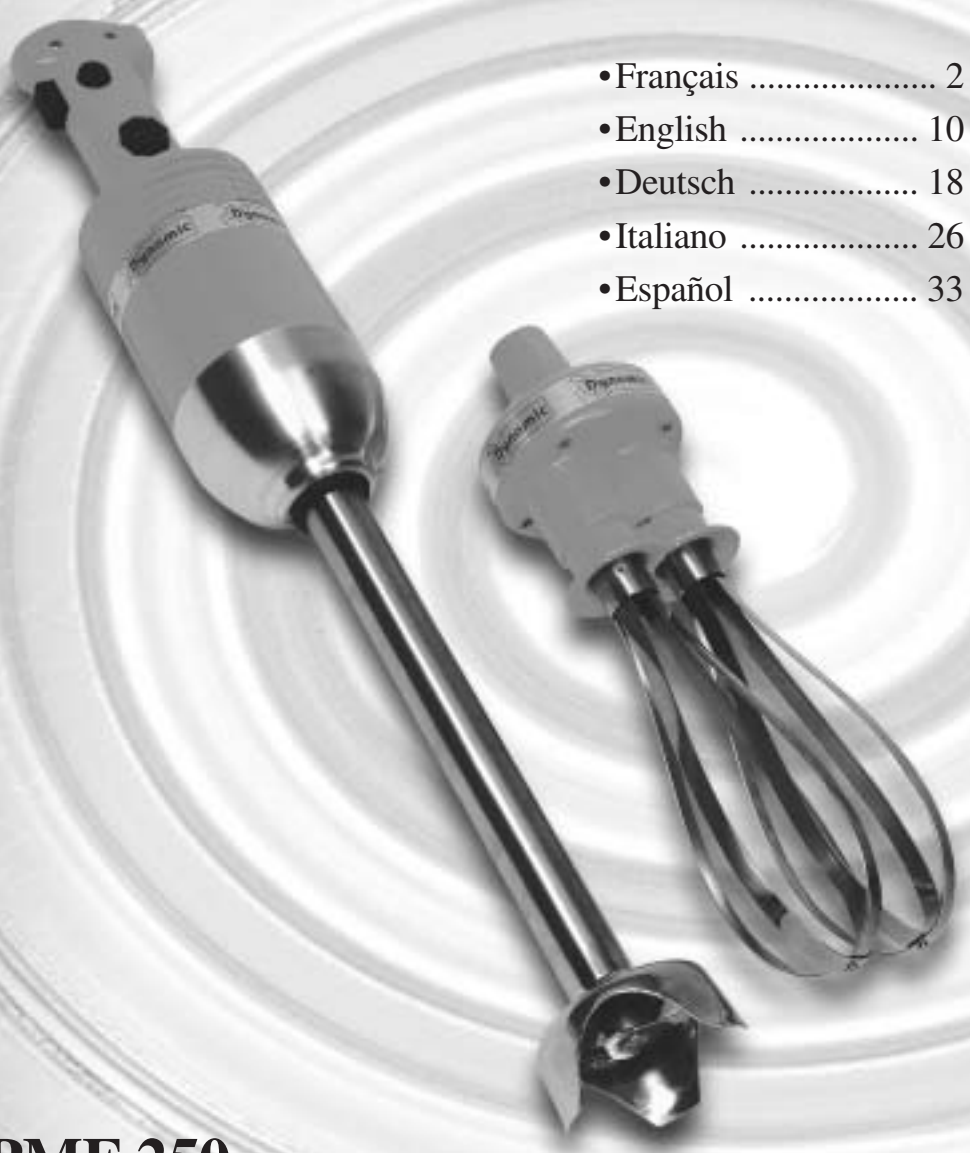
Dynamic



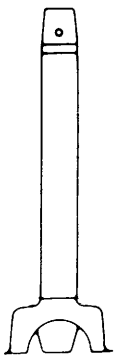
- Français 2
- English 10
- Deutsch 18
- Italiano 26
- Español 33

PMF 250

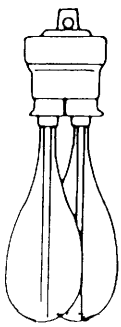
REFNU PMF 250 02 du 01/07/02

Notice d'utilisation et d'entretien du **DYNAMIC PMF 250**

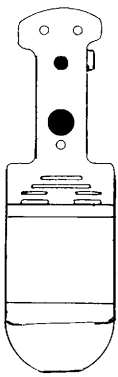
① DESCRIPTION :



Pied Mixer



Fouet



Bloc Moteur

BLOC MOTEUR

- Tension ..... 230 Volts ou 115 Volts
- Puissance ..... 300 Watts
- Poids ..... 1,700 kg
- Double isolation ..... ⧈
- Niveau de pression acoustique ..... 60 dB

PIED MIXER

- Vitesse ..... 9000 tr/mn
- Longueur ..... 30 cm
- Poids ..... 0,570 kg

FOUET

- Vitesse variable jusqu'à ..... 900 tr/mn
- Longueur ..... 20,5 cm
- Poids ..... 0,800 kg
- Outil fouet en acier inoxydable alimentaire éjectable

② SÉCURITÉ :

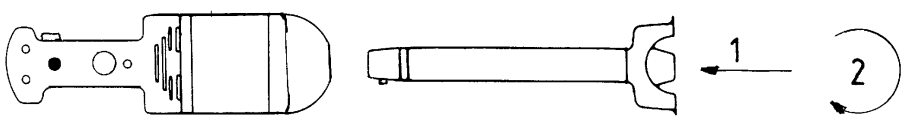
Attention : - Ne mettre en marche que lorsque le couteau est immergé.
- Eteignez avant de retirer l'appareil du liquide
- Eteignez et débranchez avant de nettoyer l'appareil.
- Ne pas faire entrer de liquide dans le moteur en vous en servant ou en le nettoyant.
- Pour les versions démontables, débranchez l'appareil pour changer d'accessoire.

③ UTILISATION ET MISE EN MARCHE :

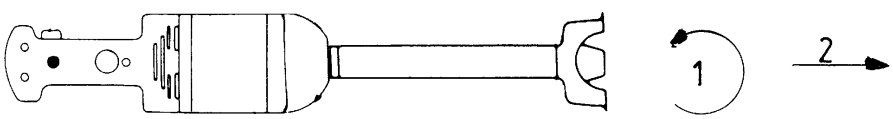
Attention : ne jamais faire fonctionner l'appareil à vide, hors récipient. Après utilisation débrancher la prise de l'appareil.

MONTAGE

• La prise non branchée.
• Monter le pied Mixer ou le fouet sur le bloc Moteur de façon suivante :
1 - Enfoncer le pied mixer ou le fouet dans son logement.
2 - Tourner celui-ci jusqu'au serrage.



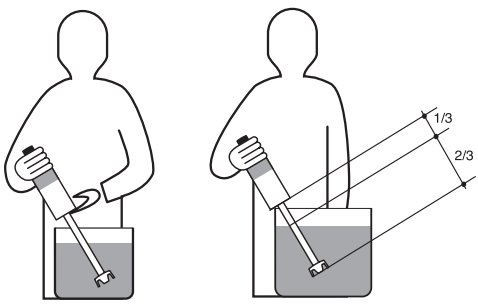
3 - Pour le démontage, débrancher impérativement la prise du DYNAMIC PMF 250 et procéder aux opérations inverse du montage.



Brancher la prise du DYNAMIC PMF 250.

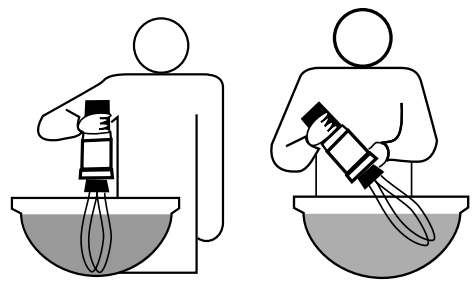
MIXER

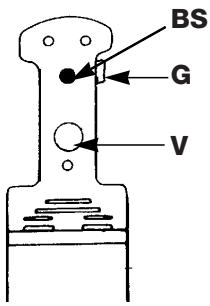
Pour avoir le plus d'efficacité, nous conseillons de tenir l'appareil en position oblique sans poser la cloche de protection sur le fond de la marmite comme représenté par les croquis ci-dessous (hauteur d'immersion conseillé: 2/3 du tube de plongée).



FOUET

Ces croquis montrent comment se servir du PMF 250 en fouet pour travailler dans les meilleures conditions.





- Tenir le PMF 250 par la poignée avec une main, en mettant un doigt sur la gachette "G" (sans appuyer)
- Avec l'autre main, appuyer sur le bouton de sécurité (BS)
- Appuyer maintenant sur la gachette "G", l'appareil est en marche. Vous pouvez relâcher le bouton de sécurité "BS".
- Pour arrêter l'appareil, relâcher la gachette "G".
- Variateur de vitesse "V".

④ PRÉPARATION :

MIXER

- Il permet de broyer et mélanger directement dans les marmites d'excellents potages veloutés, mais aussi :
- Soupes de poissons, panades, brunoises, épinards, salades et choux hachés, pâtes à crêpes, sauces, mayonnaise, etc.
- Pour les crèches et régimes : purées de légumes finement pulvérisées, bouillies, purée de carottes crues, crèmes de fruits, etc.
- Il peut également rendre de grands services dans certaines industries, parfumerie, fonderie, teinturerie, céramique, laboratoires, boyauderies, etc.

FOUET

- Vous pourrez préparer sans peine les pâtes, les crèmes, les mousselines et particulièrement :
- Des blancs d'œufs qui seront blanchis lentement et terminés à grande vitesse pour assurer un foisonnement et une tenue incomparable.
- De même, vous travaillerez sans difficulté : Génoises, pâtes d'amandes, meringues, crèmes au beurre, soufflées, chantilly, crèmes et sauces, pâtes à crêpes, fromages battus, mayonnaises, etc.

⑤ ENTRETIEN :

• NE JAMAIS nettoyer l'appareil au jet d'eau.

• NE JAMAIS immerger le bloc moteur dans un liquide.

Faire fonctionner l'appareil, tube de plongée avec sa cloche, dans de l'eau claire pendant 3 secondes pour nettoyer l'intérieur de la cloche.

MONTAGE - DÉMONTAGE : Voir rubrique : "Mise en Service"

DÉBRANCHER IMPÉRATIVEMENT LA PRISE DE L'APPAREIL

MIXER : nettoyer l'extérieur de la cloche et le tube sous le robinet. Utiliser le support mural pour le rangement de votre appareil.

FOUET : les outils fouets se libèrent de leurs support en poussant le cornet d'éjection à fond. Laver les outils sous le robinet ou dans la machine à laver.

MAINTENANCE : *il est souhaitable de vérifier périodiquement*

- Le bon état du cordon d'alimentation
- L'étanchéité du tube de plongée
- L'affûtage du couteau

⑥ DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE

ATTESTATION DE CONFORMITÉ
AUX RÈGLES D'HYGIÈNE ET DE SÉCURITÉ DU TRAVAIL

Attestons que l'appareil PMF 250 DYNAMIC
est conforme aux exigences essentielles de la norme EN 12853

La direction DYNAMIC
H. Durand

⑦ SERVICE APRÈS-VENTE ET GARANTIE :

En cas de panne de l'appareil DYNAMIC,
s'adresser à votre revendeur ou faire l'envoi de celui-ci à :

S.A. DYNAMIC - Z.i. du Puy Nardon - B.P. 57
85290 MORTAGNE-sur-SÉVRE Cedex
Tél. 02 51 63 02 72
Fax : 02 51 63 02 73
E-mail: Dynamic-france@wanadoo.fr
Grasse B 416450435 Siret 41645043500019

Garantie

Nos appareils sont garantis 1 an.

Cet appareil est garanti un an à partir de la date d'achat, contre tout vice de fabrication. La garantie DYNAMIC couvre totalement pièces et main d'œuvre. La garantie concerne le remplacement de toute pièce défectueuse, mais ne saurait couvrir les bris par chute ou choc, les détériorations provoquées par un emploi anormal, les erreurs de branchement ou le non respect des conditions d'utilisation prescrites dans la notice d'emploi.

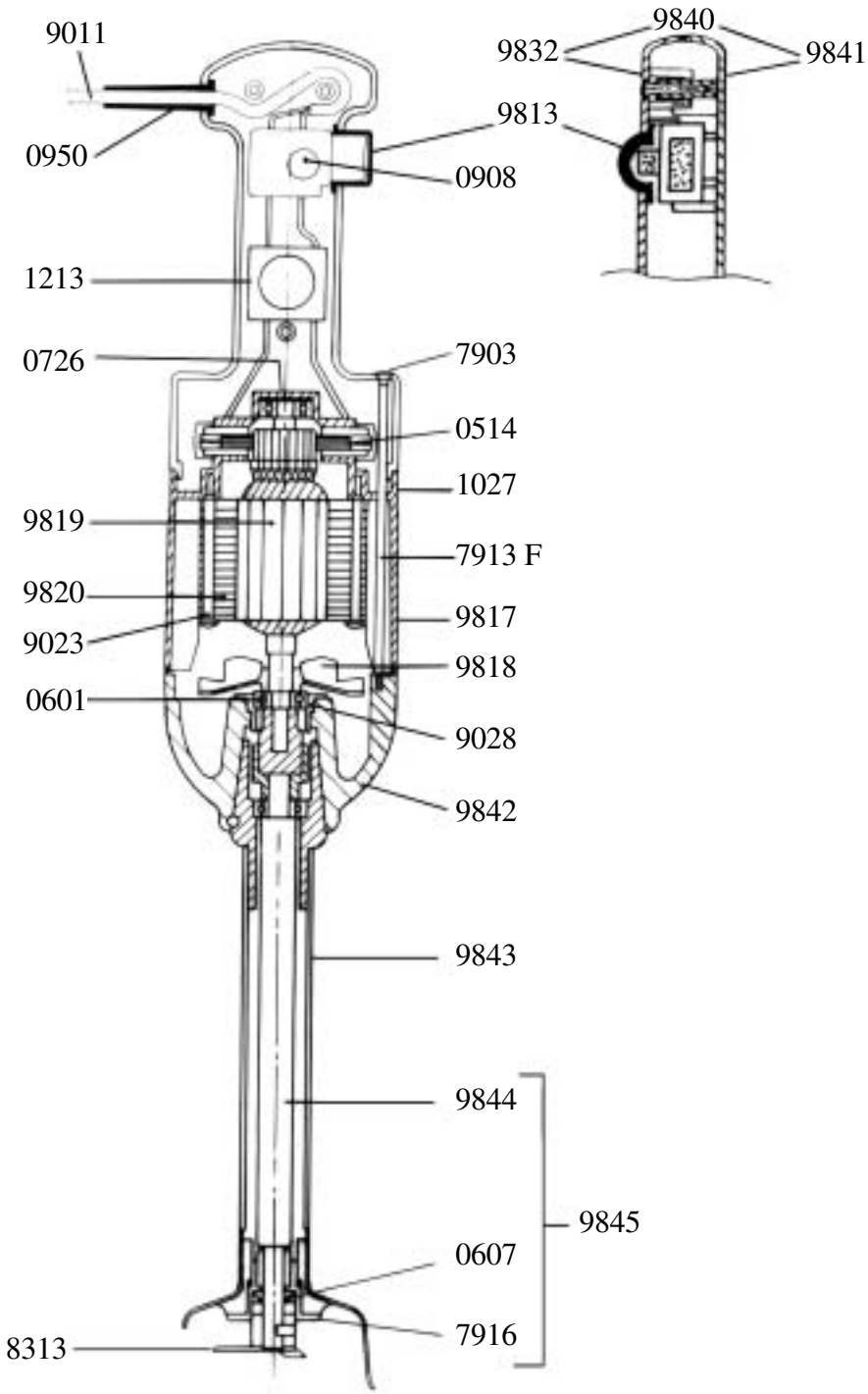
Pour être valable, le bon de garantie doit être
1/ certifié par le vendeur (date et cachet)
2/ joint à l'appareil en cas de réparation sous-garantie

INSTRUCTIONS POUR LA REPARATION DE VOTRE APPAREIL :

Si votre appareil ne fonctionne plus normalement, veuillez demander conseil à votre revendeur qui, souvent, pourra y porter remède ou autrement, veuillez expédier cet appareil, sous emballage très solide à :

DYNAMIC S.A.
Z.i. du Puy Nardon - B.P. 57
85290 MORTAGNE-sur-SÉVRE Cedex - Tél. 02 51 63 02 72

Tout retour d'appareil doit être effectué en PORT PAYÉ

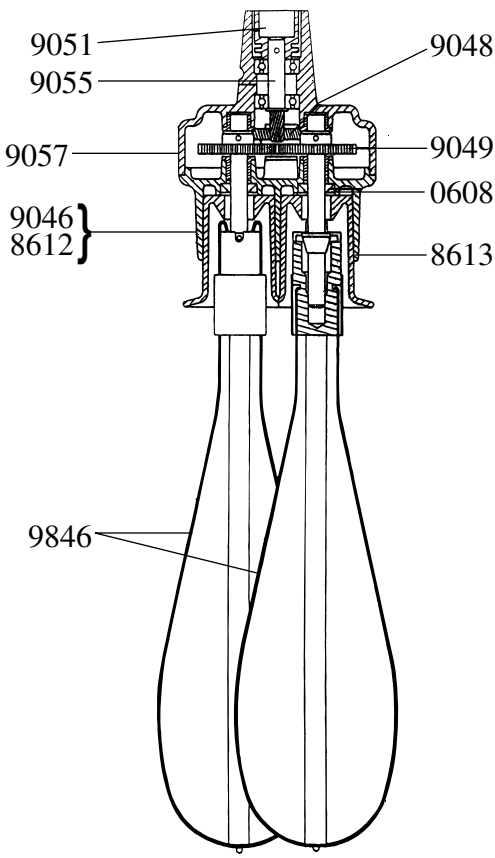

9011
0950
1213
0726
9819
9820
9023
0601
9840
9832
9841
9813
0908
7903
0514
1027
7913 F
9817
9818
9028
9842
9843
9844
9845
0607
7916
8313

⑧ ECLATES - NOMENCLATURES

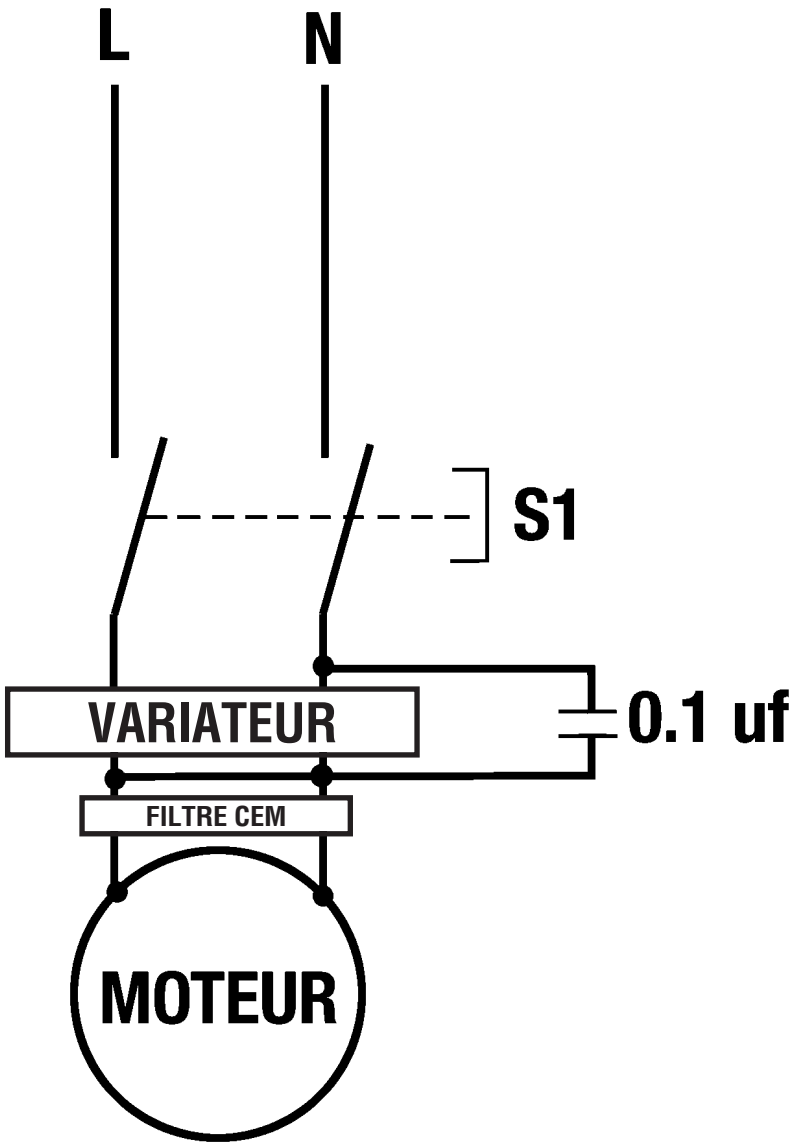
BLOC MOTEUR	
Bague de roulement	9025
Bande décor "DYNAMIC"	1027
Bouton de variateur avec clips	8609
Carter inférieur alu + bague de roulement	9842
Carter supérieur (équipé de porte charbons)	9817
Charbons avec bouchons (la paire)	0504
Condensateur antiparasite	0909
Condensateur antiparasite + Filtre	0972.1
Cordon d'alimentation 230 V (2 fils)	9011
Demi poignée inférieure 230 V (+ étiquette)	9841
Demi poignée supérieure	9832
Etiquette de sécurité - Warning	1017
Etiquette d'identification (230 V)	1073
Induit (230 V)	9819
Interrupteur non verrouillable	0908
Masse (230 V)	9820
Passe fil	0950
Poignée complète (2 demi-poignées, interrupteur, cordon, variateur, protection et vis)	9840
Protection interrupteur (les 2)	9813
Rondelle élastique	0726
Roulement	0601
Tirants (les 4)	7913.F
Turbine	9818
Vis de fixation masse (les 2)	9023
Vis de poignée (les 3)	9502
Vis de tirant (les 4)	7903

PIED MIXER	
Arbre de transmission	9844
Bague d'étanchéité	0607
Couteau avec vis	8313
Ensemble arbre, palier et couteau	9845
Entretoise avec embout, cloche et palier	9843
Palier complet	7916
Roulement	0601
Vis de palier	9902

Outil Fouet + Boite	
Arbre d'attaque équipé de la cage d'accouplement et des roulements	9055
Bague d'étanchéité pour fouet	0608
Boite de réduction + 3 bagues autolubrifiantes	9050
Boite de réduction complète sans outils fouets	9034
Boite de réduction + 3 bagues autolubrifiantes + 2 joints + 2 cornets	9057
Cage d'accouplement + goupille	9051
Cornets (la paire)	8613
Embase équipée (3 bagues + 2 joints + 2 cornets)	8612
Embase fouet sans pignon intermédiaire	9046
Goupille 3 x 14	0745
Goupille 3 x 20	0744
Outils fouets (la paire)	9846
Pignon intermédiaire + axe	9048
Pignon de sortie (la paire) avec arbres	9049
Roulement	0601
Vis d'embase (les 4)	7903



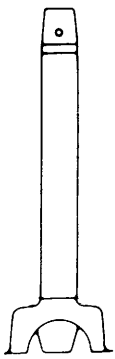
⑨ SCHEMA ELECTRIQUE



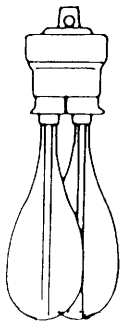
RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE :
Cet appareil de classe II (double isolation) est alimenté en courant alternatif monophasé et ne nécessite pas de prise de terre. Le moteur de type universel est antiparasité.
L'installation devra être protégée par un disjoncteur différentiel et un fusible de calibre 10 A.
Prévoir une prise de courant 10/16 A monophasée normalisée.
Vérifier la concordance entre la tension du réseau électrique et la valeur indiquée sur la plaque caractéristique de l'appareil.

User and maintenance guide
for
DYNAMIC MIXER PMF 250

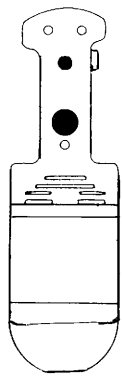
① DESCRIPTION:



Mixer



Whisk



Power unit

BLOC MOTEUR

- Tension ..... 230 Volts ou 115 Volts
- Puissance ..... 300 Watts
- Poids ..... 1,700 kg
- Double isolation ..... ⧈
- Niveau de pression acoustique ..... 60 dB

PIED MIXER

- Vitesse ..... 9000 tr/mn
- Longueur ..... 30 cm
- Poids ..... 0,570 kg

FOUET

- Vitesse variable jusqu'à ..... 900 tr/mn
- Longueur ..... 20,5 cm
- Poids ..... 0,800 kg
- Outil fouet en acier inoxydable alimentaire éjectable

② SAFETY INSTRUCTIONS:

WARNING: - ONLY Switch on the machine when the mixer blades are immersed.
- SWITCH OFF Before withdrawal from the mixture.
- SWITCH OFF and disconnect from mains before cleaning
- DO NOT allow water/mixture to enter the motor housing slots when using or cleaning.

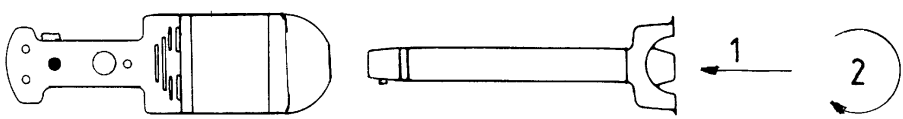
For the items that can be dismantled, disconnect machine when changing accessories.

③ UTILISATION ET MISE EN MARCHE :

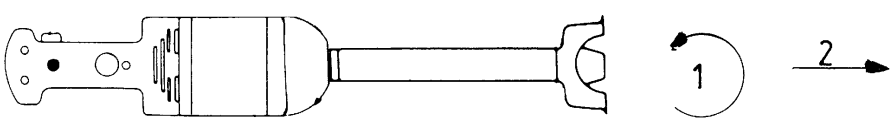
Attention : ne jamais faire fonctionner l'appareil à vide, hors récipient. Après utilisation débrancher la prise de l'appareil.

MONTAGE

• La prise non branchée.
• Monter le pied Mixer ou le fouet sur le bloc Moteur de façon suivante :
1 - Enfoncer le pied mixer ou le fouet dans son logement.
2 - Tourner celui-ci jusqu'au serrage.



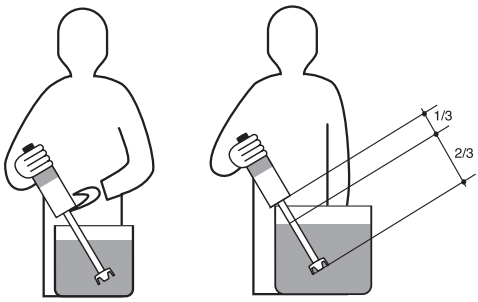
3 - Pour le démontage, débrancher impérativement la prise du DYNAMIC PMF 250 et procéder aux opérations inverse du montage.



Brancher la prise du DYNAMIC PMF 250.

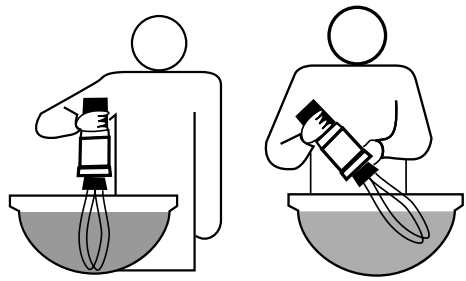
MIXER

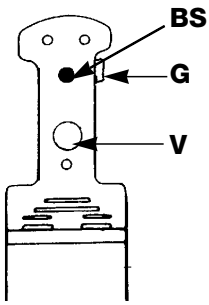
For maximum efficiency we suggest you hold the mixer in an oblique position without placing the blade protector on the bottom of the cooking-pot. (as shown by the sketche below):



WHISK

Ces croquis montrent comment se servir du PMF 200 en fouet pour travailler dans les meilleures conditions.





- Tenir le PMF 250 par la poignée avec une main, en mettant un doigt sur la gachette “G” (sans appuyer)
- Avec l’autre main, appuyer sur le bouton de sécurité (BS)
- Appuyer maintenant sur la gachette “G”, l’appareil est en marche. Vous pouvez relâcher le bouton de sécurité “BS”.
- Pour arrêter l’appareil, relâcher la gachette “G”.
- Variateur de vitesse “V”.

③ PREPARATION:

MIXER

- It allows you to mix, by small quantities, directly in the pots many applications including: fish soups, panades (thick soup reduced to puree). spinach, salads and mince cabbages, pancakes paste, sauces, mayonnaise etc.
- For the nurseries or for diets: puree of vegetables lightly pulverized, porridge, raw carrots puree, fruits cream, etc...
- It can also be of great help for certain industries: perfumery, dye-works, laboratories etc.

WHISK

- Vous pourrez préparer sans peine les pâtes, les crèmes, les mousselines et particulièrement :
- Des blancs d'œufs qui seront blanchis lentement et terminés à grande vitesse pour assurer un foisonnement et une tenue incomparable.
- De même, vous travaillerez sans difficulté : Génoises, pâtes d'amandes, meringues, crèmes au beurre, soufflées, chantilly, crèmes et sauces, pâtes à crêpes, fromages battus, mayonnaises, etc.

⑤ MAINTENANCE

NEVER clean this machine with water jet spray

NEVER immerse the motor block into any liquid

Put the tube with the blade protector in clear water and start the machine for 3 seconds or more to clean the inside of the blade protector.

MONTAGE - DÉMONTAGE : Voir rubrique : "Mise en Service"

DÉBRANCHER IMPÉRATIVEMENT LA PRISE DE L'APPAREIL

MIXER : nettoyer l'extérieur de la cloche et le tube sous le robinet. Utiliser le support mural pour le rangement de votre appareil.

FOUET : les outils fouets se libèrent de leurs support en poussant le cornet d'éjection à fond. Laver les outils sous le robinet ou dans la machine à laver.

MAINTENANCE : *It is highly recommended to verify periodically*

- The condition of the power cord
- For leaks in the foot assembly
- The sharpness of the cutter blade

⑥ STANDARDS

CERTICATE OF CONFORMITY
This machine is in accordance with CE standards

⑦ CUSTOMER SERVICE & WARRANTY

Should your unit require service, check with your distributor to see where local service is available. If you wish your unit to be serviced at the factory, ship it to:

S.A. DYNAMIC - Z.i. du Puy Nardon - B.P. 57
85290 MORTAGNE-sur-SÉVRE Cedex
Tél. +33 (2) 51 63 02 72 - Fax : +33 (2) 51 63 02 73
E-mail: Dynamic-france@wanadoo.fr

Distributed by:

FOR USA AND CANADA

Should your unit require service, check with your distributor to see where local service is available. If you wish your unit to be serviced at the factory, ship it to:

Canada Service Centre
DYNAMIC INTERNATIONAL Ltd.
5859 Chemin St François - Saint-Laurent / Québec H4S-1B6
Toll Free Phone/Tel: 1-800-267-7794 - Toll Free /Fax: 1-877-668-6623

U.S.A. Service Centre
DYNAMIC INTERNATIONAL Ltd.
1320 Route 9 - Champlain - N.Y. 12919 - USA
Toll Free Phone/Tel: 1-800-267-7794 - Local phone : (514) 956-0127

Warranty Dynamic

Your new Dynamic product is warranted to the original purchaser, for a period of one year, from the date of purchase.

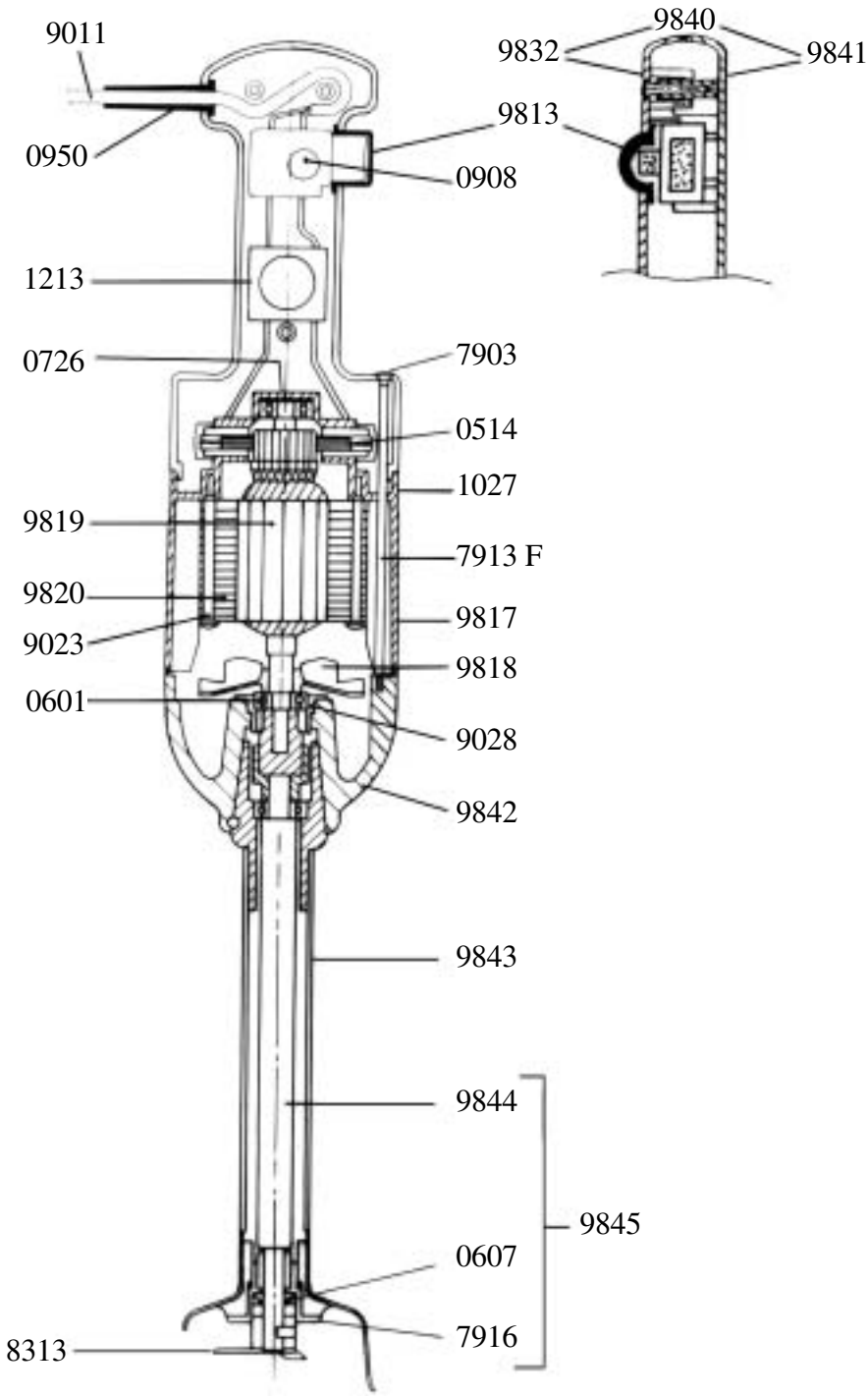
DYNAMIC warrants products to be free of manufacturing defects for a period of 12 months from day of original shipment, covering parts and labor.

Damage caused by improper usage, accident and/or abuse are not considered to be manufacturing defects.

DYNAMIC will repair or replace, at its option, defective products returned to an authorized warranty repair center, freight prepaid one way.

Unauthorized work on the products during the warranty period will void this warranty.

The portion below must be sent to the Service Centre within 10 days from the purchase date.

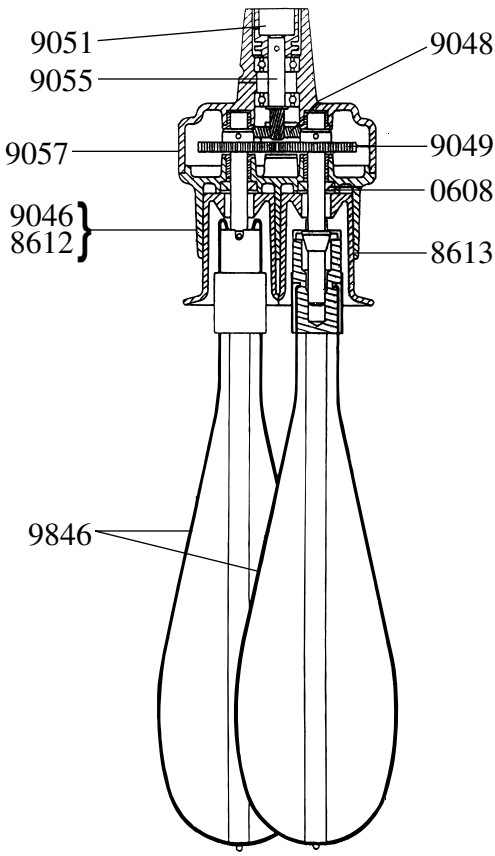

9011
0950
9840
9832
9841
9813
0908
1213
0726
7903
0514
1027
9819
7913 F
9820
9817
9023
9818
0601
9028
9842
9843
9844
9845
0607
7916
8313

⑧ SCHEMATIC - PARTS LIST

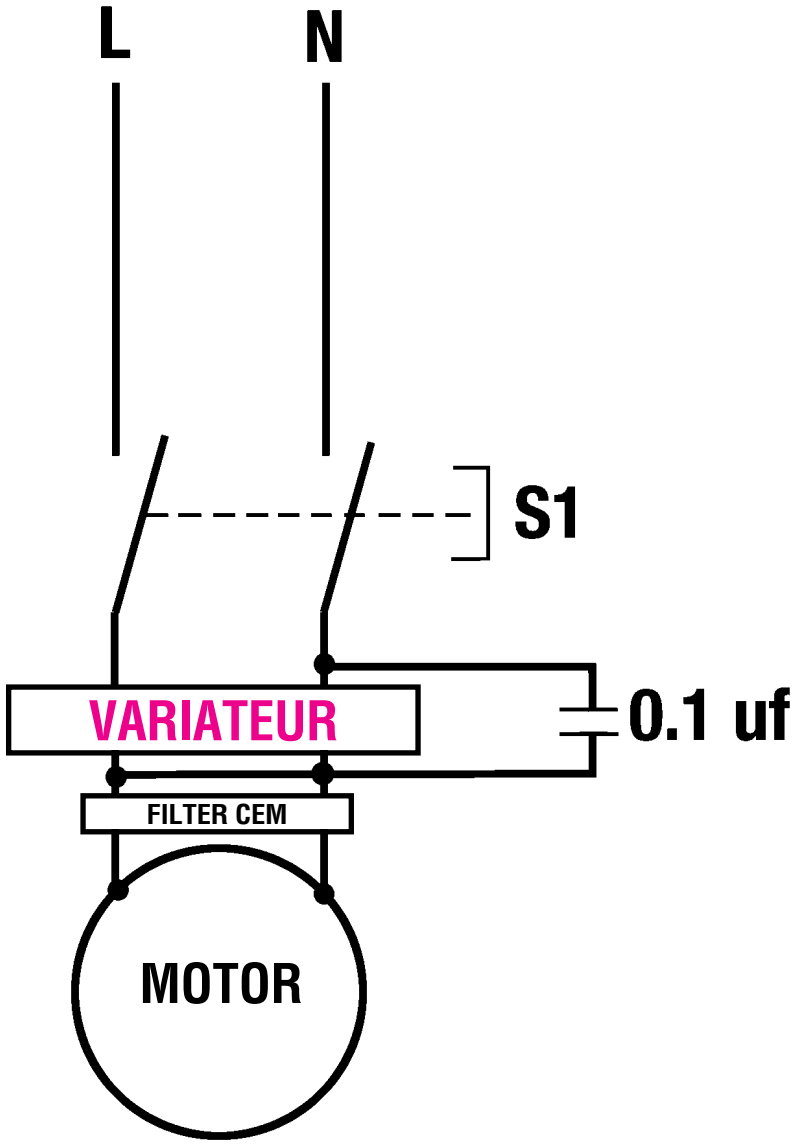
BLOC MOTEUR	
Bague de roulement	9025
Bande décor “DYNAMIC”	1027
Bouton de variateur avec clips	8609
Carter inférieur alu + bague de roulement	9842
Carter supérieur (équipé de porte charbons)	9817
Charbons avec bouchons (la paire)	0504
Condensateur antiparasite	0909
Condensateur antiparasite + Filtre	0972.1
Cordon d’alimentation 230 V (2 fils)	9011
Demi poignée inférieure 230 V (+ étiquette)	9841
Demi poignée supérieure	9832
Etiquette de sécurité - Warning	1017
Etiquette d’identification (230 V)	1073
Induit (230 V)	9819
Interrupteur non verrouillable	0908
Masse (230 V)	9820
Passe fil	0950
Poignée complète (2 demi-poignées, interrupteur, cordon, variateur, protection et vis)	9840
Protection interrupteur (les 2)	9813
Rondelle élastique	0726
Roulement	0601
Tirants (les 4)	7913.F
Turbine	9818
Vis de fixation masse (les 2)	9023
Vis de poignée (les 3)	9502
Vis de tirant (les 4)	7903

PIED MIXER	
Arbre de transmission	9844
Bague d’étanchéité	0607
Couteau avec vis	8313
Ensemble arbre, palier et couteau	9845
Entretoise avec embout, cloche et palier	9843
Palier complet	7916
Roulement	0601
Vis de palier	9902

Outil Fouet + Boite	
Arbre d'attaque équipé de la cage d'accouplement et des roulements	9055
Bague d'étanchéité pour fouet	0608
Boite de réduction + 3 bagues autolubrifiantes	9050
Boite de réduction complète sans outils fouets	9034
Boite de réduction + 3 bagues autolubrifiantes + 2 joints + 2 cornets	9057
Cage d'accouplement + goupille	9051
Cornets (la paire)	8613
Embase équipée (3 bagues + 2 joints + 2 cornets)	8612
Embase fouet sans pignon intermédiaire	9046
Goupille 3 x 14	0745
Goupille 3 x 20	0744
Outils fouets (la paire)	9846
Pignon intermédiaire + axe	9048
Pignon de sortie (la paire) avec arbres	9049
Roulement	0601
Vis d'embase (les 4)	7903



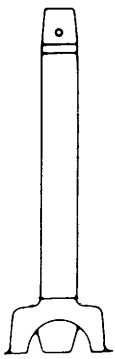
⑨ ELECTRICAL DIAGRAM



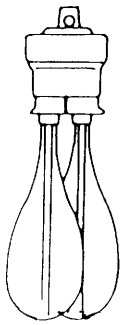
ELECTRICAL REQUIREMENTS:
The mixer of a class 2 category (double insulation) is powered by a single phase alternating current and do not require a “u” ground plug.
A differential circuit breaker and one (1) 10A fuse is required.
You must provide a 10/16A single phase current socket.
Always verify that your power supply corresponds to that indicated on the plate on the motor unit and that it can take the amperage.

BEDIENUNGS
UND WARTUNGSANLEITUNG
MIXER PMF 250 DYNAMIC

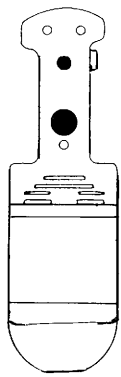
① BESCHREIBUNG du PMF 250:



Pied Mixer



Fouet



Bloc Moteur

BLOC MOTEUR

- Tension ..... 230 Volts ou 115 Volts
- Puissance ..... 300 Watts
- Poids ..... 1,700 kg
- Double isolation ..... ⧈
- Niveau de pression acoustique ..... 60 dB

PIED MIXER

- Vitesse ..... 9000 tr/mn
- Longueur ..... 30 cm
- Poids ..... 0,570 kg

FOUET

- Vitesse variable jusqu'à ..... 900 tr/mn
- Longueur ..... 20,5 cm
- Poids ..... 0,800 kg
- Outil fouet en acier inoxydable alimentaire éjectable

② SICHERHEITSVORSCHRIFTEN:

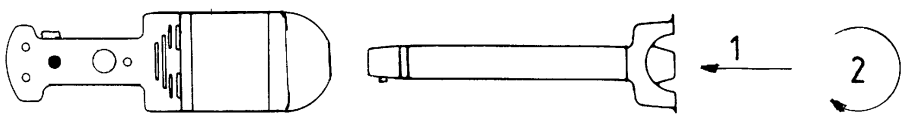
ACHTUNG : - Erst einschalten nachdem Sie das Masser in die massa eingetaucht haben.
- Ausschalten bevor Sie das Messer aus der Masse nehmen.
- Vor der Reinigung das Gerät ausschalten und den Stecker ziehen.
- Lassen Sie niemals Flüssigkeit an den Motor kommen.
- Bei den Kombigeräten, immer vor dem Wechsel des Rühr - oder Mixstables, zuerst den Stecker ziehen.

③ INBETRIEBNAHME:

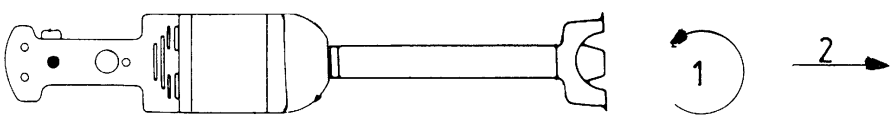
Achtung: Den DYNAMIC PMF 250 niemals freilaufend betätigen.
Nach Gebrauch den Netzstecker ziehen.

MONTAGE

• La prise non branchée.
• Monter le pied Mixer ou le fouet sur le bloc Moteur de façon suivante :
1 - Enfoncer le pied mixer ou le fouet dans son logement.
2 - Tourner celui-ci jusqu'au serrage.



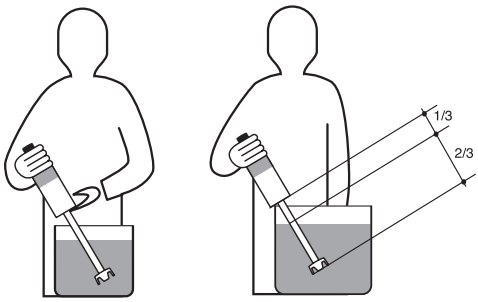
3 - Pour le démontage, débrancher impérativement la prise du DYNAMIC PMF 250 et procéder aux opérations inverse du montage.



Brancher la prise du DYNAMIC PMF 250.

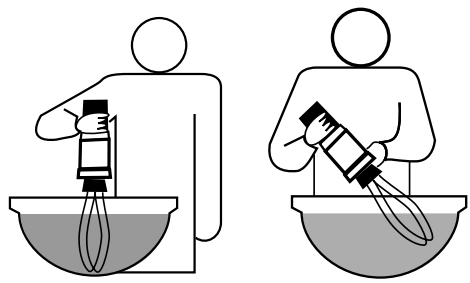
MIXER

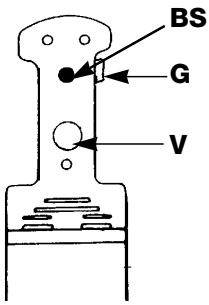
Den Netzstecker des Mixers einstecken und das Gerät wie auf der folgenden Skizze festhalten. Für eine optimale Arbeitsweise empfehlen wir, das Gerät schräg zu halten, ohne die Schutzglocke auf den Behälterboden aufzusetzen (siehe Skizze):



FOUET

Ces croquis montrent comment se servir du MFAP 2000 et MF 2000 en fouet pour travailler dans les meilleures conditions.





- Tenir le PMF 250 par la poignée avec une main, en mettant un doigt sur la gachette “G” (sans appuyer)
- Avec l’autre main, appuyer sur le bouton de sécurité (BS)
- Appuyer maintenant sur la gachette “G”, l’appareil est en marche. Vous pouvez relâcher le bouton de sécurité “BS”.
- Pour arrêter l’appareil, relâcher la gachette “G”.
- Variateur de vitesse “V”.

③ ANWENDUNGSBEISPIELE :

MIXER

- Das Rührgerät ermöglicht ein gleichmäßiges Zerkleinern und Vermischen von excellenten, sämigen Suppen in einem Behälter oder Kessel.
- Ebenfalls können Sie Fischsuppen, Brei, feingehacktes Gemüse, Spinatgerichte,Kohlgerichte, Crepes- sowie andere leichte Teige, Saucen, Mayonnaise uvm, zubereiten.
- Das Gerät kann ebenfalls in verschiedenen anderen Industriezweigen angewendet werden. Parfümerien, Färbereien, Keramikbetriebe, Labore, Fleischereien uvm. Hier bitten wir um Ihre Anfrage.

FOUET

- Vous pourrez préparer sans peine les pâtes, les crèmes, les mousselines et particulièrement :
- Des blancs d'œufs qui seront blanchis lentement et terminés à grande vitesse pour assurer un foisonnement et une tenue incomparable.
- De même, vous travaillerez sans difficulté : Génoises, pâtes d'amandes, meringues, crèmes au beurre, soufflées, chantilly, crèmes et sauces, pâtes à crêpes, fromages battus, mayonnaises, etc…

⑤ WARTUNG / REINIGUNG :

• Das Gerät niemals mit einem Wasserstrahl reinigen.
• Den Motorblock niemals in eine Flüssigkeit tauchen.
Tauchen Sie zur Reinigung das Rohr mit der Glocke in einen Behälter mit klarem Wasser und schalten Sie das Gerät für 3 Sekunden ein, um das Innere der Glocke zu reinigen.

MONTAGE - DÉMONTAGE : Voir rubrique : "Mise en Service"

DÉBRANCHER IMPÉRATIVEMENT LA PRISE DE L'APPAREIL

MIXER : nettoyer l'extérieur de la cloche et le tube sous le robinet. Utiliser le support mural pour le rangement de votre appareil.

FOUET : les outils fouets se libèrent de leurs support en poussant le cornet d'éjection à fond. Laver les outils sous le robinet ou dans la machine à laver.

Unterhalt : *Wir empfehlen folgende Teile in Abständen zu prüfen und zu wechseln :*
- Kabel
- Dichtung am Mixarm
- Messer

⑥ KONFORMITÄTSBESCHEINIGUNG CE

Hiermit bescheinigen wir das der Mixer von Dynamic
folgenden Richtlinien für Hygiene und Sicherheit entspricht:
EN 12853

⑦ KUNDENDIENST UND GARANTIE

Im Falle einer Funktionsstörung des DYNAMIC PMF 250 wenden Sie sich bitte an den Fachhändler bei dem Sie das Gerät gekauft haben, oder senden Sie das Gerät direkt an uns zur Reparatur.

Dynamic Küchengeräte GmbH
Auenheimer Straße 26
77694 Kehl – Neumühl
Tel.: 07851 / 898258
Fax: 07851 / 898259
E-mail: dynamicmixer@t-online.de

Garantie

Auf unsere Geräte erhalten Sie ein Jahr Garantie, ab Kaufdatum.
Wir gewähren diese Garantie auf alle elektrischen und mechanischen Teile.

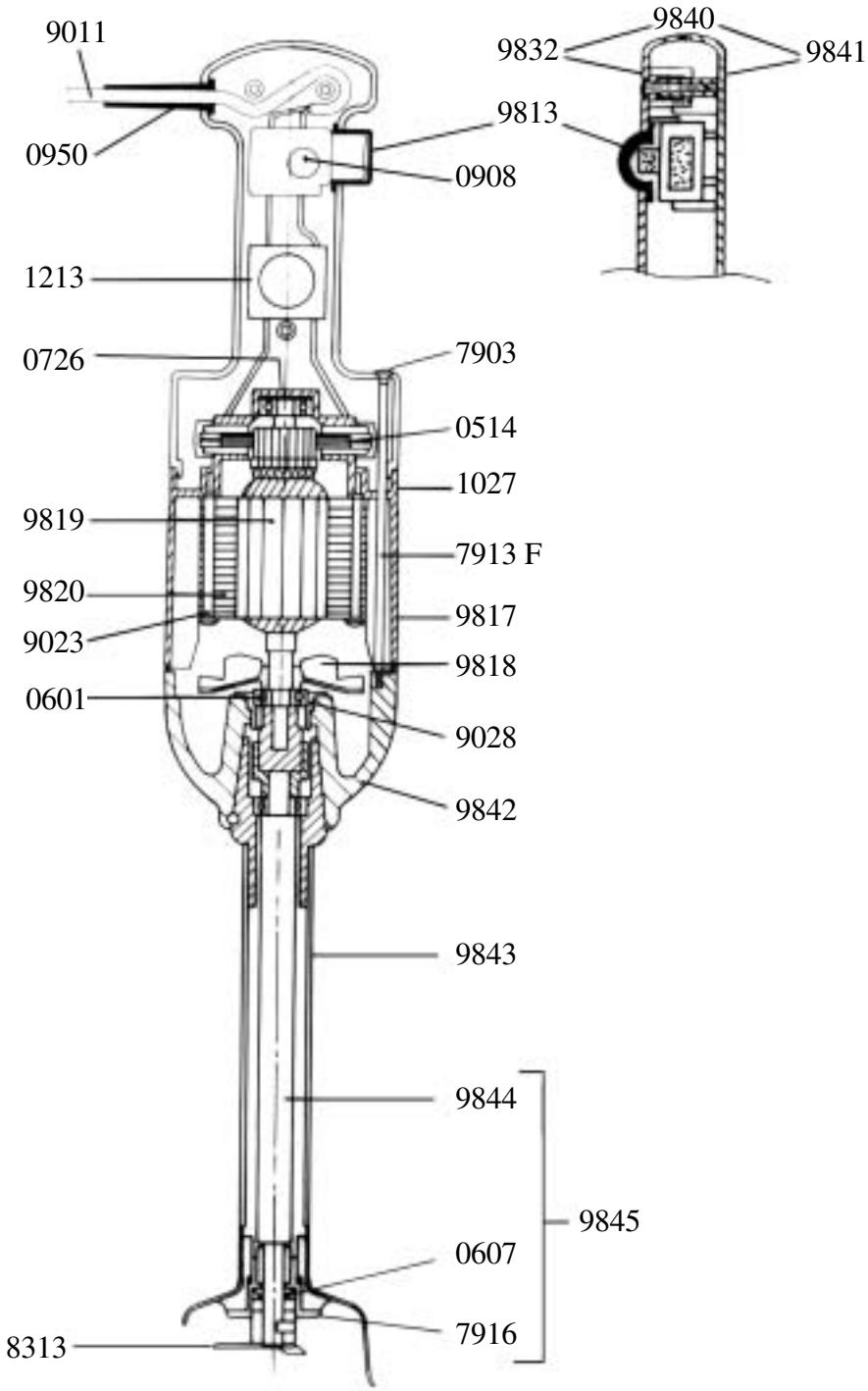
Ausgenommen von der Garantie, sind defekte Teile durch mutwillige Beschädigungen, Bruch z.B. durch Fall oder Überanspruchung der Geräte, Ebenfalls ausgeschlossen sind Verschleißteile.

Für die Gültigkeit der Garantie muß die Garantiekarte vom Verkäufer ausgefüllt werden, mit Datum, Unterschrift und Stempel.

Sollte das Gerät selbständig, ohne Absprache geöffnet oder repariert werden, erlischt die Garantie.

Im Falle einer Funktionsstörung des DYNAMIC JUNIOR wenden Sie sich bitte an den Fachhändler bei dem Sie das Gerät gekauft haben, oder senden Sie das Gerät direkt an uns zur Reparatur.

Dynamic Küchengeräte GmbH
Auenheimer Straße 26
77694 Kehl – Neumühl

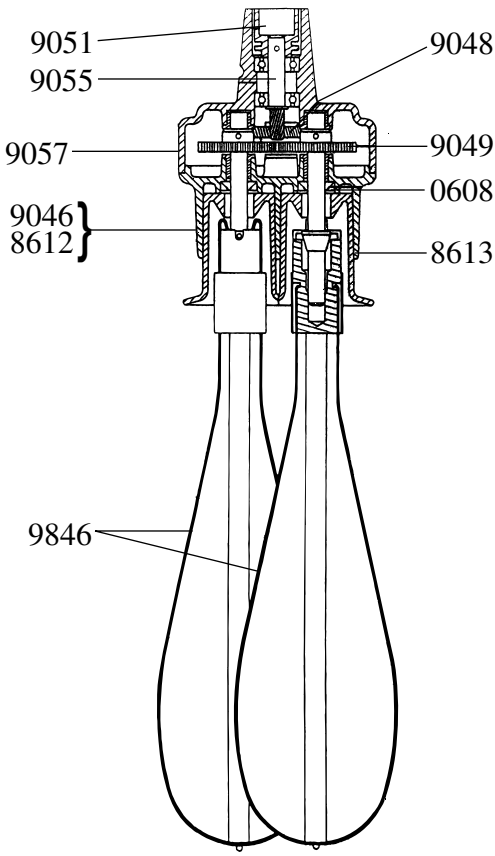

9011
0950
1213
0726
9819
9820
9023
0601
8313
9840
9832
9841
9813
0908
7903
0514
1027
7913 F
9817
9818
9028
9842
9843
9844
9845
0607
7916

⑧ EXPLOSIONSZEICHNUNG - STÜCKLISTE

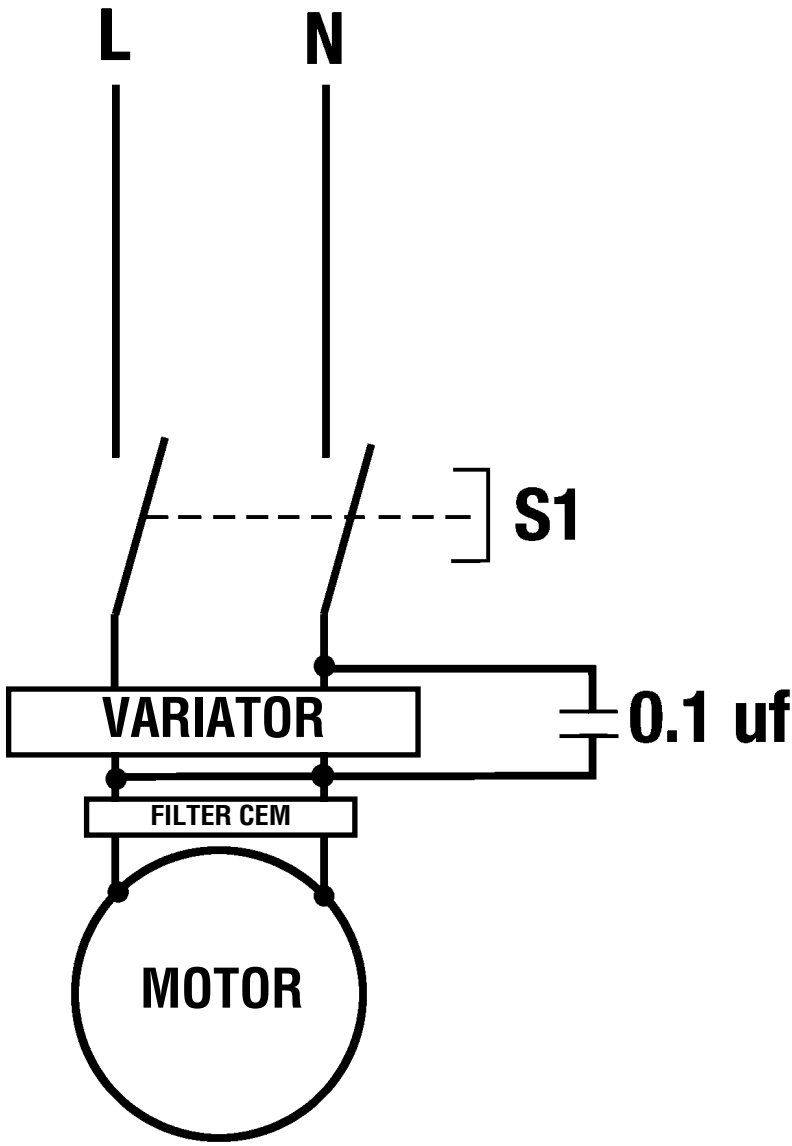
BLOC MOTEUR	
Bague de roulement	9025
Bande décor “DYNAMIC”	1027
Bouton de variateur avec clips	8609
Carter inférieur alu + bague de roulement	9842
Carter supérieur (équipé de porte charbons)	9817
Charbons avec bouchons (la paire)	0504
Condensateur antiparasite	0909
Condensateur antiparasite + Filtre	0972.1
Cordon d’alimentation 230 V (2 fils)	9011
Demi poignée inférieure 230 V (+ étiquette)	9841
Demi poignée supérieure	9832
Etiquette de sécurité - Warning	1017
Etiquette d’identification (230 V)	1073
Induit (230 V)	9819
Interrupteur non verrouillable	0908
Masse (230 V)	9820
Passe fil	0950
Poignée complète (2 demi-poignées, interrupteur, cordon, variateur, protection et vis)	9840
Protection interrupteur (les 2)	9813
Rondelle élastique	0726
Roulement	0601
Tirants (les 4)	7913.F
Turbine	9818
Vis de fixation masse (les 2)	9023
Vis de poignée (les 3)	9502
Vis de tirant (les 4)	7903

PIED MIXER	
Arbre de transmission	9844
Bague d’étanchéité	0607
Couteau avec vis	8313
Ensemble arbre, palier et couteau	9845
Entretoise avec embout, cloche et palier	9843
Palier complet	7916
Roulement	0601
Vis de palier	9902

Outil Fouet + Boite	
Arbre d'attaque équipé de la cage d'accouplement et des roulements	9055
Bague d'étanchéité pour fouet	0608
Boite de réduction + 3 bagues autolubrifiantes	9050
Boite de réduction complète sans outils fouets	9034
Boite de réduction + 3 bagues autolubrifiantes + 2 joints + 2 cornets	9057
Cage d'accouplement + goupille	9051
Cornets (la paire)	8613
Embase équipée (3 bagues + 2 joints + 2 cornets)	8612
Embase fouet sans pignon intermédiaire	9046
Goupille 3 x 14	0745
Goupille 3 x 20	0744
Outils fouets (la paire)	9846
Pignon intermédiaire + axe	9048
Pignon de sortie (la paire) avec arbres	9049
Roulement	0601
Vis d'embase (les 4)	7903



⑨ ELEKTROPLAN

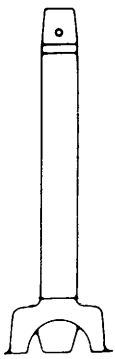


Elektrischer Anschluß :
Der Mixer ist in Klasse II, doppelte Isolation eingestuft.
Stromzuführung 230 Volt. Es ist keine Erdung erforderlich Der Motor ist entstört.
Die elektrische Vorsicherung muß entweder durch einen
Leistungsschutzschalter/Sicherung 10 A / 30 mA oder durch
einen FI-Schutzschalter 30 mA + Sicherung 10 A abgesichert sein.

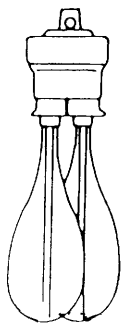
Vergleichen Sie die Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild.

ISTRUZIONI D'USO E MANUTENZIONE DEL **COMBINATO DYNAMIC MODELLO PMF 250**

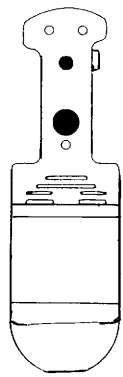
① DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO PMF/250:



Accessorio mixer



Accessorio frusta



Blocco motore

BLOCCO MOTORE

- Tensione ..... 230 Volts oppure 120 Volts
- Potenza ..... 300 Watts
- Peso ..... 1,700 kg
- Doppio isolamento ..... ⧈
- Livello di rumore ..... 60 dB

ACCESSORIO MIXER

- Velocità ..... 9000 giri/minuto
- Lunghezza del tubo ..... 30 cm
- Peso ..... 0,570 kg

ACCESSORIO FRUSTA

- Velocità variabile ..... 900 giri/minuto
- Lunghezza ..... 20,5 cm
- Peso ..... 0,800 kg
- Frustini estraibili in acciaio inossidabile alimentare

② ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA:

ATTENZIONE: - Avviare l'apparecchio solamente quando l'accessorio mixer è in immersione.
- Spegnere l'apparecchio prima di toglierlo dal prodotto lavorato.
- Spegnere e scollegare la spina prima della pulizia.
- Attenzione a non far entrare acqua o prodotto nel vano motore durante la pulizia o la lavorazione.
- Per i modelli somontabili, scollegare la spina dalla corrente prima di cambiare l'accessorio.

③ FUNZIONAMENTO:

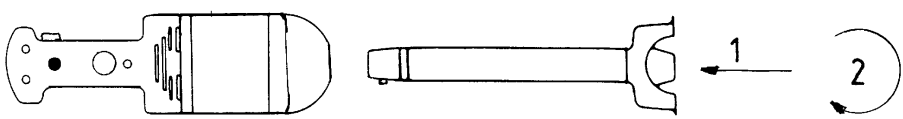
Attenzione: NON FARE FUNZIONARE MAI l'apparecchio a vuoto o con materiali non umidi, ma sempre in immersione con liquido.

Dopo l'uso disinserire la spina dell'apparecchio dalla presa di corrente.

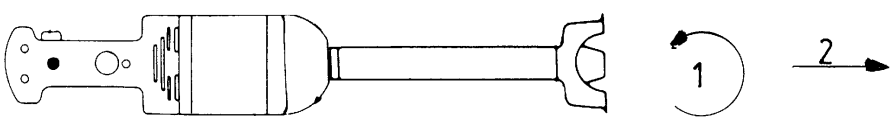
MONTAGGIO

- La spina dell'apparecchio deve essere disinserita.
- Montare l'accessorio mixer o l'accessorio frusta sul blocco motore nel seguente modo:

1. Inseririre l'accessorio nella sede del blocco motore
2. Girarlo fino al bloccaggio.



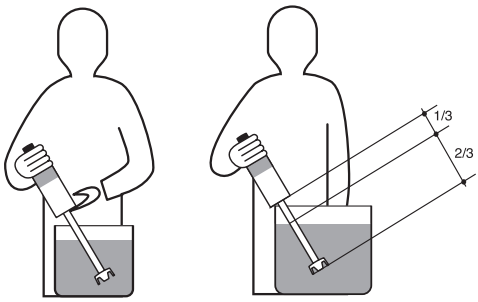
3 - Per lo smontaggio disinserire tassativamente la presa dell'apparecchio PMF/250 e procedere con l'operazione inversa al montaggio.



Inserire la spina dell'apparecchio PMF/250.

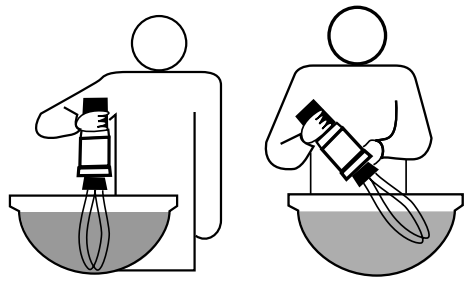
ACCESSORIO MIXER

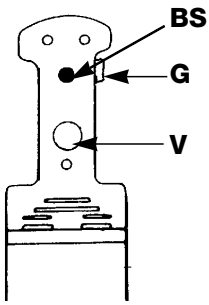
Per ottenere la massima efficacia dal Vostro apparecchio, tenerlo in posizione obliqua senza posare la campana sul fondo della pentola, come illustrato sul disegno che segue (a circa 2/3 del tubo di immersione).



ACCESSORIO FRUSTA

Per lavorare in condizioni ottimali servirsi della frusta PMF 250 come mostrato nei disegni sottostanti.





- Tenere l'apparecchio PMF 250 per l'impugnatura con una mano, mettendo un dito sull'interruttore (G) (senza premere).
- Con l'altra mano, premere sul pulsante di sicurezza (BS).
- Premere contemporaneamente sull'interruttore (G), l'apparecchio è ora in funzione. Potete rilasciare il pulsante di sicurezza (BS).
- Per fermare l'apparecchio, rilasciare l'interruttore G.
- Regolare la velocità, con il variatore (V).

- **ATTENZIONE: In caso d'immersione accidentale del blocco motore, fare attenzione al pericolo di folgorazione, staccare tassativamente la presa di corrente dell'apparecchio.**
- Questo apparecchio deve essere utilizzato esclusivamente per preparazioni alimentari, per altri eventuali utilizzi consultare la fabbrica.

③ PREPARAZIONI :

MIXER

- Ottimi risultati nel settore della gelateria dove l'apparecchio può essere utilizzato per triturare e sminuzzare la frutta fino ad ottenere in brevissimo tempo una crema omogenea. Inoltre permette di miscelare qualsiasi tipo di prodotto con gli aromi e le basi per il gelato, sciogliendo ed emulsionando contemporaneamente gli zuccheri ed i grassi.
- Permette di triturare e mescolare direttamente nelle pentole eccellenti creme di verdure e minestroni, ma anche: zuppe di pesce, pancotto verdure tagliate a dadini e stufate con burro, spinaci, insalate e cavoli spezzettati, la pasta per le crêpes, salse, maionese, ecc.
- Può ugualmente rendere grandi servizi in certe industrie: profumerie, fonderie, tintore, ceramiche, laboratori, salumifici, ecc.

CON L'ACCESSORIO FRUSTA

- Potete preparare senza alcuna difficoltà i patês, le creme, gli spumoni e in particolar modo:
- Da 2 a 50 bianchi d'uovo montati a neve la cui lavorazione sarà effettuata dapprima a bassa velocità e terminata a grande velocità per assicurare una densità ed una tenuta incomparabile.
- Ugualmente potete preparare con facilità: pandispagna, pasta di mandorle, pastella per crêpes, meringhe, creme al burro, soufflé, crema chantilly, salse, creme di formaggio, maionese.

④ MANUTENZIONE E PULIZIA :

• NON PULIRE MAI l'apparecchio direttamente sotto il getto d'acqua.
• NON IMMERGERE MAI il blocco motore nel liquido.
Per pulire l'interno della campana dell'apparecchio, farlo funzionare con il tubo di immersione in acqua calda e pulita per alcuni secondi.

SMONTAGGIO E RIMONTAGGIO,
vedere al punto 3 – funzionamento – montaggio.

STACCARE LA SPINA DALLA PRESA DI CORRENTE.

MIXER : In seguito pulire l'esterno della campana e il tubo sotto il rubinetto. Utilizzare il supporto murale per collocare l'apparecchio a riposo.
FRUSTA: Far uscire i frustini dal loro alloggio tirando le cornette fino in fondo. Lavare i frustini sotto il rubinetto oppure in lavastoviglie.

MANUTENZIONE : *E' consigliabile eseguire una verifica periodica di quanto segue:*
- Il buono stato del cavo di alimentazione
- La tenuta del tubo di immersione
- L'affilatura del coltello

⑤ DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'ALLE NORME CE

Dichiariamo che l'apparecchio PMF 250 DYNAMIC
è rispondente alle esigenze essenziali della norma EN 12853

La direction DYNAMIC
H. Durand

⑥ GARANZIA :

IN CASO DI GUASTI SI RACCOMANDA VIVAMENTE
DI NON INTERVENIRE SULL'APPARECCHIO MA DI
RIVOLGERSI AL VOSTRO RIVENDITORE DI FIDUCIA
CHE PROVVEDERA' PER UNA RAPIDA SISTEMAZIONE.

Gli apparecchi Dynamic sono garantiti
per il periodo di un anno dall'acquisto per difetti di fabbrica.

Non sono garantiti i danni provocati da cattivo uso e non si assumono responsabilità per danni diretti e indiretti derivanti da tale cattivo uso.

DITTA ARRIGO POZZATO
Via R. Fowst, 4/bis - 35135 PADOVA (Italia)
Telefono 049/605684 - Telefax 049/8897894
SERVIZIO ASSISTENZA DYNAMIC
e-mail arrigopozzato@tiscali.it

Garanzia Dynamic

I nostri apparecchi sono garantiti 1 anno

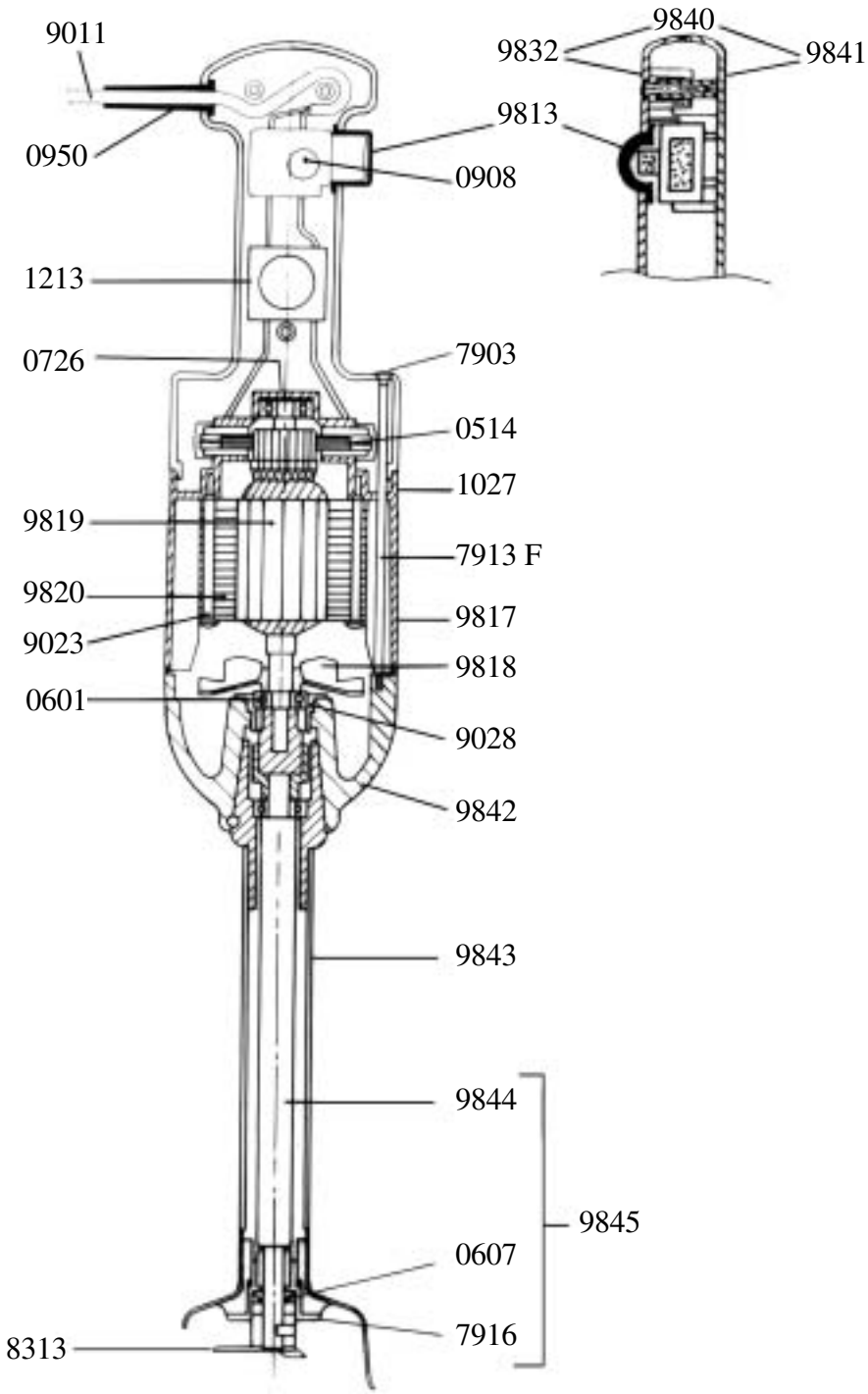
Questo apparecchio è garantito per un anno dalla data di acquisto contro tutti i difetti di fabbrica. La garanzia comprende la sostituzione di tutti i pezzi difettosi, ma non copre le rotture per cadute o danni provocati, il deterioramento dovuto ad usura, o ad un uso improprio, gli errori di collegamento elettrico e il non rispetto delle condizioni di utilizzo spiegate nel manuale d'uso.
Per essere valido, il certificato di garanzia dovrà essere:
1 - certificato dal venditore (data e timbro)
2 - unito all'apparecchio in caso di riparazione in garanzia.

ISTRUZIONI PER LA RIPARAZIONE DEL VOSTRO APPARECCHIO :

Se il vostro apparecchio non funziona più correttamente, vogliate rivolgervi al vostro rivenditore che provvederà per la sistemazione oppure spedire l'apparecchio ben imballato a :

DITTA ARRIGO POZZATO
Via R. Fowst, 4/bis - 35135 PADOVA (Italia)

Le spese di trasporto dell'apparecchio fino al centro di assistenza sono a carico dell'utilizzatore.

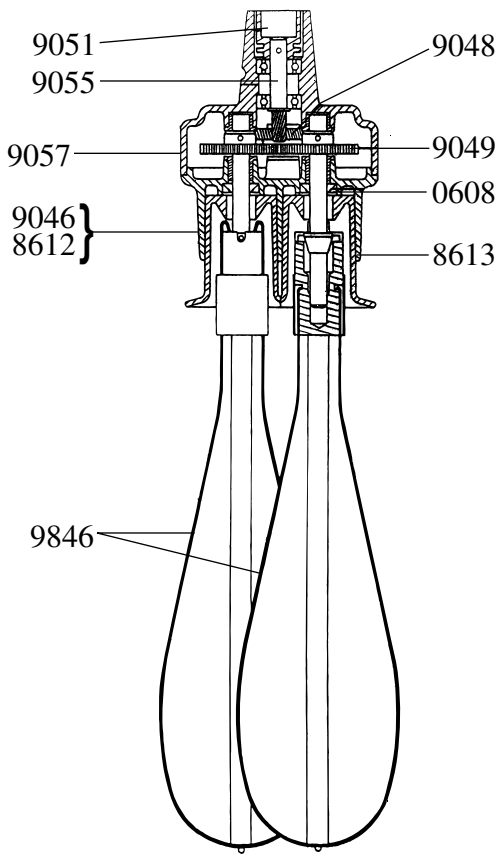

9011
0950
1213
0726
9819
9820
9023
0601
8313
9840
9832
9841
9813
0908
7903
0514
1027
7913 F
9817
9818
9028
9842
9843
9844
9845
0607
7916

⑧ ESPLOSO - DESCRIZIONE PEZZO DI RICAMBIO

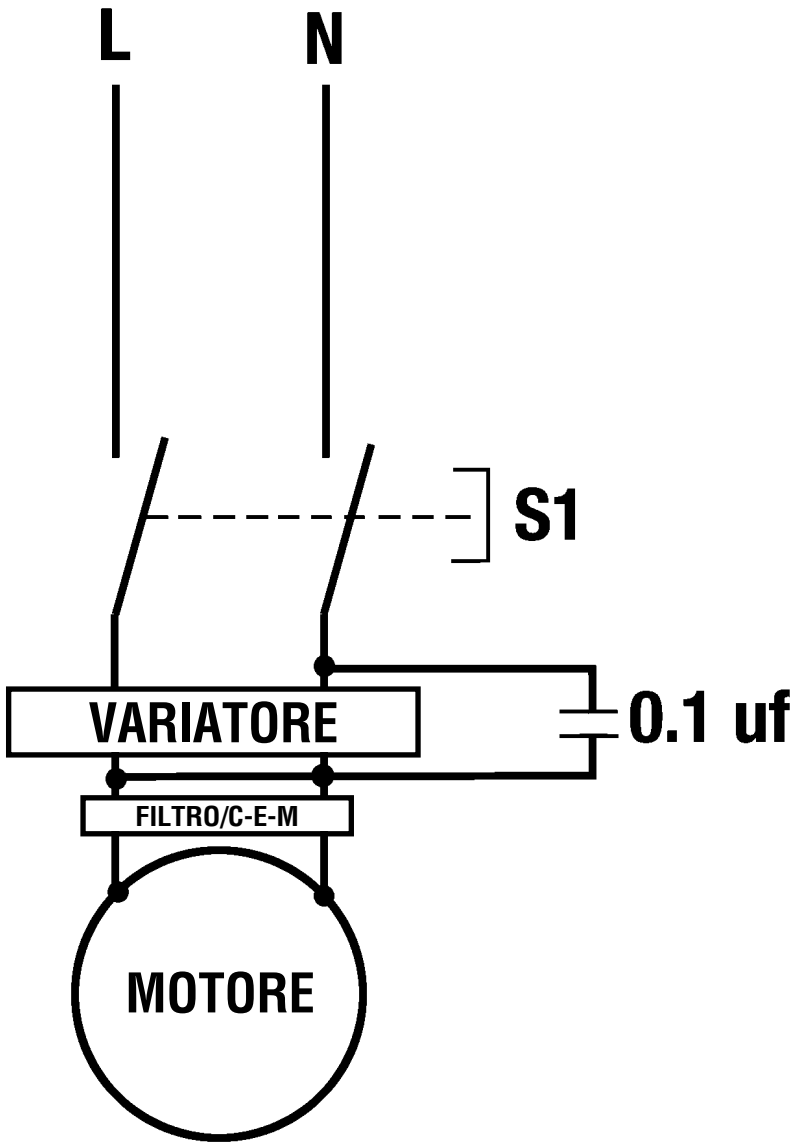
BLOCCO MOTORE	
Carboncino con tappo (cadauno)	0514
Cuscinetto a sfera	0601
Rondella elastica	0726
Interruttore a grilletto	0908
Condensatore antidisturbo	0909
Gommino passacavo	0950
Condensatore antidisturbo + filtro	0972.1
Etichetta di sicurezza “Warning”	1017
Striscia decorata Dynamic	1027
Etichetta di identificazione 230 V,	1071
Variatore di velocità V. 230 completo di pomello	1213
Viti dei tiranti (set 4 pezzi)	7903
Tiranti (set 4 pezzi)	7913.F
Pomello del variatore con clip	8609
Cavo di alimentazione a 2 fili	9011
Viti di fissaggio massa (coppia)	9023
Anello di scorrimento	9025
Mozzo di accoppiamento	9028
Viti dell’impugnatura (set 3 pezzi)	9502
Coppia protezione gomma interruttori	9813
Carter superiore completo di portacarboncini	9817
Turbina	9818
Indotto motore 230 V,	9819
Massa motore 230 V.	9820
Mezza maniglia superiore	9832
Impugnatura completa	9840
Mezza maniglia inferiore con etichetta	9841
Carter in alluminio completo di anello di scorrimento	9842

ACCESSORIO MIXER	
Cuscinetto	0601
Anello di tenuta (paraolio) per mixer	0607
Supporto D completo di bronzina, paraolio e O-ring	7916
Coltello inox con vite	8313
Tubo esterno con innesto e campana	9843
Albero completo di gabbia e cuscinetto	9844
Insieme albero, bronzina e coltello	9845
Viti portabronzina per campana inox	9902

ACCESSORIO FRUSTA	
Cuscinetto	0601
Anello di tenuta (paraolio) per fruste	0608
Spina elastica inox 3 x 20	0744
Spina elastica inox 3 x 14	0745
Viti per base (set 4 pezzi)	7903
Base completa di 3 bronzine, 2 paraolio e 2 cornette	8612
Base inferiore senza cornette	8612.1
Coppia cornette estrazione fruste	8613
Pignone intermedio con alberino	9048
Coppia pignoni laterali con alberino	9048
Carter superiore bloco frusta con 3 bronzine	9050
Gabbia di accoppiamento con spina elastica	9051
Alberino attacco motore completo di cuscinetto e gabbia	9055
Frustino con innesto a baionetta (cad)	9846



⑨ SCHEMA ELETTRICO

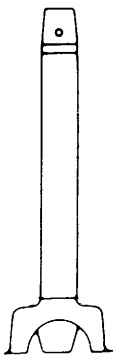


COLLEGAMENTO ELETTRICO:

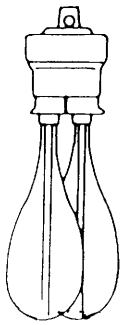
Questo apparecchio di classe II (doppio isolamento) è alimentato in corrente alternata monofase e non necessita di presa di terra. Il motore di tipo universale è antidisturbo. L'installazione dovrà essere protetta da un disgiuntore differenziale e da un fusibile da 10 Amp.
Prevedere una presa di corrente 10/16 Amp. monofase normalizzata. Verificare la corrispondenza fra la tensione della rete elettrica e il valore indicato sulla targhetta segnaletica dell'apparecchio.

Instrucciones de uso y de mantenimiento del **MIXER PMF 250 DYNAMIC**

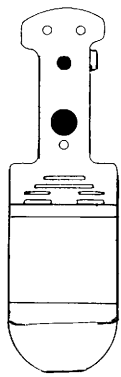
① DESCRIPCIÓN du PMF 250:



Pied Mixer



Fouet



Bloc Moteur

BLOC MOTEUR

- Tension ..... 230 Volts ou 115 Volts
- Puissance ..... 300 Watts
- Poids ..... 1,700 kg
- Double isolation ..... ⧈
- Niveau de pression acoustique ..... 60 dB

PIED MIXER

- Vitesse ..... 9000 tr/mn
- Longueur ..... 30 cm
- Poids ..... 0,570 kg

FOUET

- Vitesse variable jusqu'à ..... 900 tr/mn
- Longueur ..... 20,5 cm
- Poids ..... 0,800 kg
- Outil fouet en acier inoxydable alimentaire éjectable

② INSTRUCIONES DE SEGURIDAD:

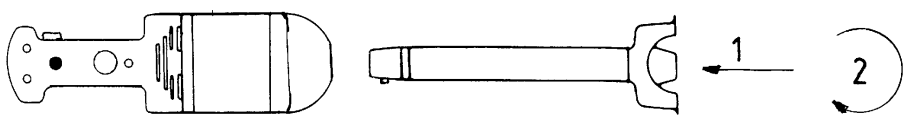
CUIDADO: - Poner en marcha el aparato solamente una vez sumergida la cuchilla.
- Apagar el aparato antes de sacarlo del líquido.
- Apagar y desenchafar el aparato antes de limpiarlo.
- No dejar entrar ningún líquido en el bloque moor durante el uso o limpieza del aparato.
- Para las versiones desmontables, desenchufar el aparato antes de efectuar el cambio de accesorio.

③ UTILIZACIÓN Y PUESTA EN MARCHA:

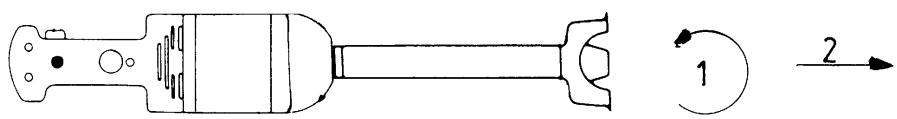
Cuidado: No hacer funcionar nunca el aparato vacío, fuera de la preparacíon alimenticia.

MONTAGE

• La prise non branchée.
• Monter le pied Mixer ou le fouet sur le bloc Moteur de façon suivante :
1 - Enfoncer le pied mixer ou le fouet dans son logement.
2 - Tourner celui-ci jusqu'au serrage.



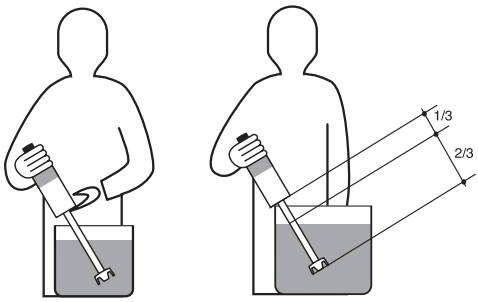
3 - Pour le démontage, débrancher impérativement la prise du DYNAMIC PMF 250 et procéder aux opérations inverse du montage.



Brancher la prise du DYNAMIC PMF 250.

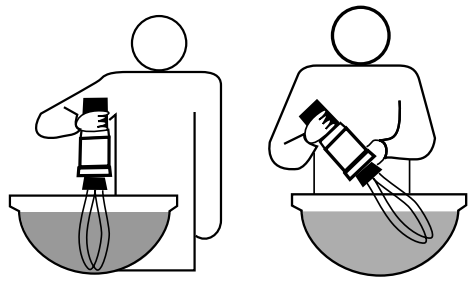
MIXER

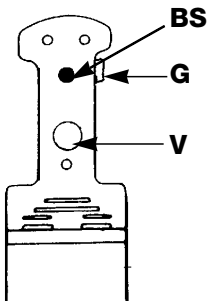
Para ser lo más eficaz posible, mantener el aparato en posición oblicua sin posar la campana de protección en el fondo de la olla según dibujo a continuación (altura de inmersión aconsejada : 2/3 del tubo).



FOUET

Ces croquis montrent comment se servir du MFAP 2000 et MF 2000 en fouet pour travailler dans les meilleures conditions.





- Tenir le PMF 250 par la poignée avec une main, en mettant un doigt sur la gachette “G” (sans appuyer)
- Avec l’autre main, appuyer sur le bouton de sécurité (BS)
- Appuyer maintenant sur la gachette “G”, l’appareil est en marche. Vous pouvez relâcher le bouton de sécurité “BS”.
- Pour arrêter l’appareil, relâcher la gachette “G”.
- Variateur de vitesse “V”.

③ PREPARACIÓN:

MIXER

- Permite triturar y mezclar directamente en las ollas, excelentes potages pero también : sopas de pescado, sopas de pan, espinaca, ensaladas y col triturados, base para crepes, salsas y mayonesas, etc.
- Para las guarderías y para cocina de regimen : pure de verduras finamente pulverizada, papillas, pure de zanahorias crudas, papillas de frutas etc...
- Puede también ser muy útil en ciertas indústrias, perfumerías, fundición, tintorerías, cerámico, laboratorios, fábricas de cuerdas de tripa, etc.

FOUET

- Vous pourrez préparer sans peine les pâtes, les crèmes, les mousselines et particulièrement :
- Des blancs d'œufs qui seront blanchis lentement et terminés à grande vitesse pour assurer un foisonnement et une tenue incomparable.
- De même, vous travaillerez sans difficulté : Génoises, pâtes d'amandes, meringues, crèmes au beurre, soufflées, chantilly, crèmes et sauces, pâtes à crêpes, fromages battus, mayonnaises, etc.

④ MANTENIMIENTO:

• No limpiar nunca con chorro de agua.
• No sumergir el bloque motor en ningún líquido.
Para limpiar la parte inferior de la campana, hacer funcionar el aparato con el tubo y la campana en agua clara durante unos 3 segundos.

MONTAGE - DÉMONTAGE : Voir rubrique : "Mise en Service"

PARA LA LIMPIEZA ES IMPRESCINDIBLE DESENCHUFAR EL CABLE ELÉCTRICO DEL APARATO.

MIXER: Limpieza del pie con agua clara y si necesario con detergente. Limpieza de la empuñadura con un trapo un poco húmedo. Utilizar el soporte de pared para colocarlo.

FOUET : les outils fouets se libèrent de leurs support en poussant le cornet d'éjection à fond. Laver les outils sous le robinet ou dans la machine à laver.

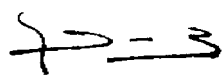
MANTENIMIENTO : *Se aconseja comprobar periódicamente :*
- el buén estado del cable de alimentación
- la estanqueidad del tubo
- el afilado de la cuchilla

⑤ DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD C.E

ATESTADO DE CONFORMIDAD
A LAS NORMAS DE HIGIENE ET DE SEGURIDAD DEL TRABAJO

Certificamos que el aparato PMF 250 DYNAMIC
es conforme a las exigencias esenciales de la Norma 12853

El direction DYNAMIC
H. Durand



⑥ SERVICIO POSTVENTA Y GARANTIA :

En caso de averia del aparato DYNAMIC,
contactar a su vendedor o enviar su aparato a :

GUERRERO CLAUDE
C/San Luís, 15 Bajos
08850 GAVA (BARCELONA)
Tel. : 93 662 81 61 - Fax : 93 662 75 21
E-Mail : guerrero.claude@ctv.es

Garantia

Este aparato está garantizado durante un año

Este aparato está garantizado durante un año a partir de la fecha de compra por cualquier defecto de fabricación.
La garantia DYNAMIC cubre totalmente los recambios y la mano de obra.
La garantia incluye el cambio de cualquier recambio defectuoso pero no cubre : las roturas por choque o caída, los deterioros provocados por mal uso, error de corriente, o no-respecto de las condiciones de uso indicadas en el documento de instrucciones.

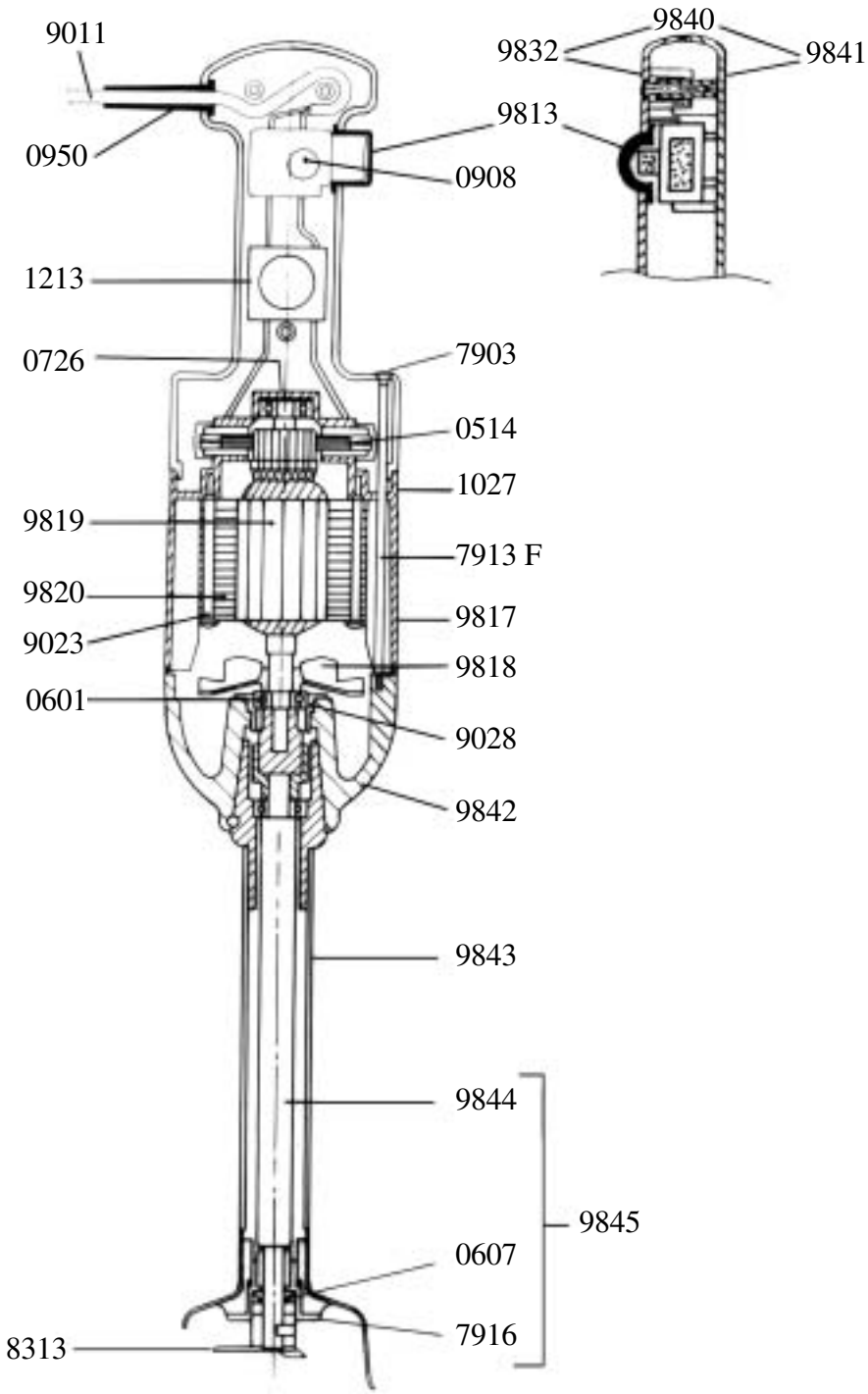
Para ser válido, este vale de garantia tiene que ser :
1°) certificado por el vendedor (fecha y sello)
2°) junto al aparato en caso de reparación en garantia.

INSTRUCCIÓN PARA LA REPARACIÓN DE SU APARATO :

En el caso de que su aparato no funcione correctamente, le pedimos que contacte a su vendedor para que pueda aconsejarlo. En efecto, la mayor parte del tiempo podrá ayudarle, sino que mándenos su aparato en un bulto muy sólido a la dirección siguiente :

GUERRERO CLAUDE
C/San Luís, 15 Bajos
08850 GAVA (BARCELONA)

Los aparatos devueltos tienen que ser mandados a PORTES PAGADOS

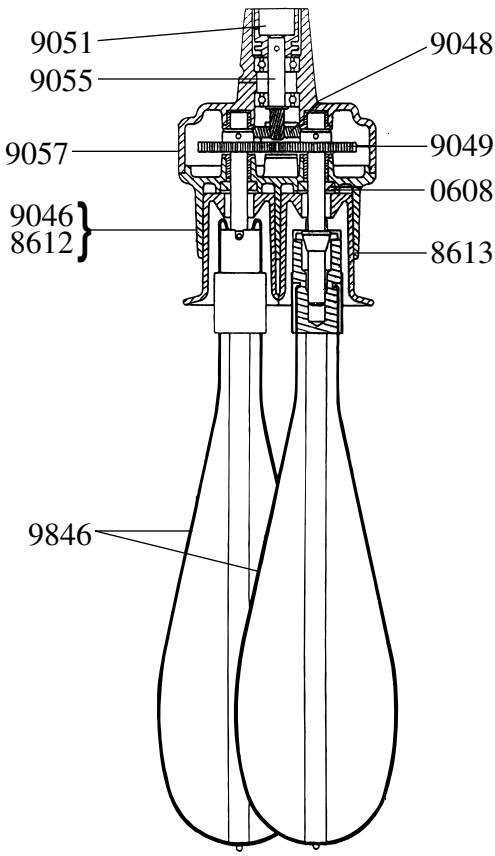

9011
0950
1213
0726
9819
9820
9023
0601
8313
9840
9832
9841
9813
0908
7903
0514
1027
7913 F
9817
9818
9028
9842
9843
9844
9845
0607
7916

⑧ ESQUEMA - NOMENCLATURA

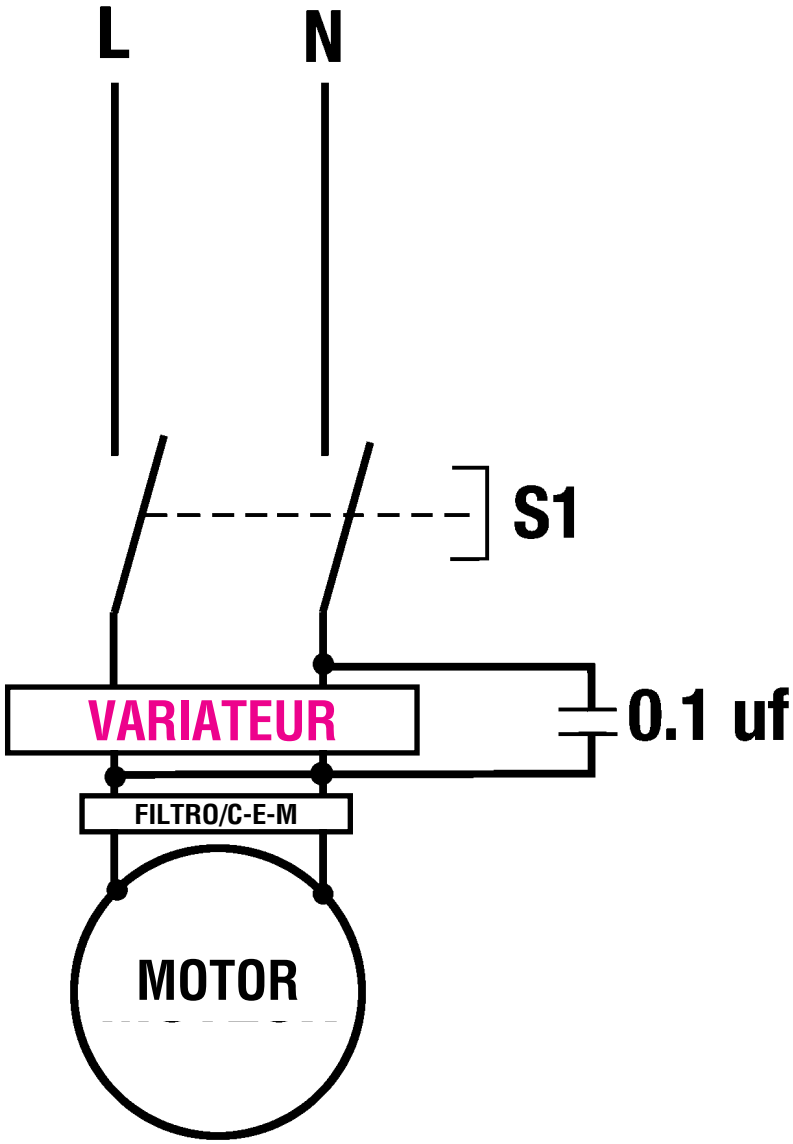
BLOC MOTEUR	
Bague de roulement	9025
Bande décor “DYNAMIC”	1027
Bouton de variateur avec clips	8609
Carter inférieur alu + bague de roulement	9842
Carter supérieur (équipé de porte charbons)	9817
Charbons avec bouchons (la paire)	0504
Condensateur antiparasite	0909
Condensateur antiparasite + Filtre	0972.1
Cordon d’alimentation 230 V (2 fils)	9011
Demi poignée inférieure 230 V (+ étiquette)	9841
Demi poignée supérieure	9832
Etiquette de sécurité - Warning	1017
Etiquette d’identification (230 V)	1073
Induit (230 V)	9819
Interrupteur non verrouillable	0908
Masse (230 V)	9820
Passe fil	0950
Poignée complète (2 demi-poignées, interrupteur, cordon, variateur, protection et vis)	9840
Protection interrupteur (les 2)	9813
Rondelle élastique	0726
Roulement	0601
Tirants (les 4)	7913.F
Turbine	9818
Vis de fixation masse (les 2)	9023
Vis de poignée (les 3)	9502
Vis de tirant (les 4)	7903

PIED MIXER	
Arbre de transmission	9844
Bague d’étanchéité	0607
Couteau avec vis	8313
Ensemble arbre, palier et couteau	9845
Entretoise avec embout, cloche et palier	9843
Palier complet	7916
Roulement	0601
Vis de palier	9902

Outil Fouet + Boite	
Arbre d'attaque équipé de la cage d'accouplement et des roulements	9055
Bague d'étanchéité pour fouet	0608
Boite de réduction + 3 bagues autolubrifiantes	9050
Boite de réduction complète sans outils fouets	9034
Boite de réduction + 3 bagues autolubrifiantes + 2 joints + 2 cornets	9057
Cage d'accouplement + goupille	9051
Cornets (la paire)	8613
Embase équipée (3 bagues + 2 joints + 2 cornets)	8612
Embase fouet sans pignon intermédiaire	9046
Goupille 3 x 14	0745
Goupille 3 x 20	0744
Outils fouets (la paire)	9846
Pignon intermédiaire + axe	9048
Pignon de sortie (la paire) avec arbres	9049
Roulement	0601
Vis d'embase (les 4)	7903



⑨ ESQUEMA ELÉCTRICO



ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA

El aparato DYNAMIC de clase II (con doble aislamiento) es de corriente alterna monofásica y por lo tanto no necesita toma de tierra. El motor de tipo universal es antiparasitário.
Las instalaciones tienen que ser protegidas con un disyuntor diferencial y un fusible de calibre 10 A.
Prever enchufe 10/16 A monofásico normalizado. Verificar la compatibilidad entre la tensión de la red eléctrica y el valor indicado en la placa de características del aparato.

Bon de garantie
Warranty
Garantiesche in
Garanzia
Garantia

X

	Hôtel, Auberge	Hotel, Inn	Hotel/Gaststäte	Hotel, albergo	Hotel, Posada
	Restaurant	Restaurant	Restaurant	Ristorante	Restaurante
	Cafétéria	Cafétéria	Cafe	Self service	Cafeteria
	Pâtisserie	Pastry	Konditorei	Pasticceria	Pasteleria
	Glacier	Ice-cream Manufacturer	Eiscafe	Gelateria	Heladeria
	Hôpital	Hôpital	Krankenhaus	Ospedale	Hospital
	Autre	Other	Sonstige	Altro	Otro

Nom de l'utilisateur	Name	Name	Nome dell'Utilizzatore	Nombre del usuario
➔				
Adresse	Address	Adresse	Indirizzo	Dirección
➔				
Ville	City	Stadt	Città - Provincia	Ciudad
➔				
Code	Code	Postleitzahl	CAP	Código postal
➔				
Téléphone	Telephone	Telefon	Telefono	Teléfono
➔				

Cachet du distributeur	Dealer stamp	Stempel des Verkäufers	Timbro del rivenditore	Sello del vendedor

Date d'achat	Purchasing date	Kaufsdatum	Data di acquisto	Fecha de compra
➔				
Appareil / Numéro	Appliance / Number	Gerät / Nummer	Apparecchio / Matricola	Aparato / Número

PMF 250

Imprimerie PONS - Tél. 04 92 12 60 20